



In Olivenöl gebackener Feta mit hiesigen Feigen, Schwarzwaldhonig und Thymian

200 g Feta
1 Feige
10 g Honig
30 ml Olivenöl
3 Zweige Thymian
3 Scheiben Ciabatta

1. Den Feta grob zerbrechen und in eine Auflaufform geben. Die Feige Sechsteln und zum Feta geben.
2. Alles mit dem Honig beträufeln und das Olivenöl angießen. Die Thymianzweige dazu geben.
3. Den Feta für etwa 15 Minuten bei 250°C Ober- und Unterhitze in den Ofen geben. Ist der Feta schön gebräunt, ist das Gericht fertig.
4. Mit dem Ciabatta servieren und direkt genießen.